



## HOTR079PO. Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos.

SKU: 35317IN

Horas: 80

Formato: HTML

### OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos. - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales. - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior. - Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

### CONTENIDOS

**1º 55, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos** 1.1. Introducción 1.2. Características de la 55 utilizada. 1.3. Batería de cocina. 1.4. Utillaje y herramientas. Resumen **2º Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos** 2.1. Introducción 2.2. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización. 2.3. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulis, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos). 2.4. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados y crustáceos y moluscos. 2.5. Algas marinas y su utilización. 2.6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras 2.7. preparaciones básicas. Resumen **3º Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos** 3.1. Introducción 3.2. Principales técnicas de cocinado. 3.3. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie. Resumen **4º Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos** 4.1. Introducción 4.2. Platos calientes y fríos elementales más divulgados. 4.3. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos. Resumen **5º Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos** 5.1. Introducción 5.2. Factores a tener en

cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos. 5.3. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes. 5.4. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos. Resumen **6º Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos** 6.1. Introducción 6.2. Regeneración: Definición. Clases de técnicas y procesos. 6.3. Identificación de equipos asociados. 6.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. 6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 6.6. El sistema *cook-chill* y su fundamento. 6.7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos. Resumen